

2023년도 1학기 블렌디드 러닝 강좌 수업용 동영상 콘텐츠 제작 차시별 수업계획서 ②

교과목명		GMP 식품공정 원리(3학점)	분류	교양 () 전공 (0)	교수명	이 상 현		
구분	차시별 수업내용(콘텐츠내용)				촬영 (분)	콘텐츠구성	촬영 희망 일자	
수 업 내 용 / 콘 텐 츠 내 용	1 차 시	단위변환(Unit Conversion) - 단위 및 단위의 환산 - 단위환산표			50분	퀴즈() 요점정리(0) 토론() 과제() 기타()	2022. 01. 10- 2022. 01.25	
	2 차 시	물질수지(Conservation of Mass) - 총괄물질수지 - 성분물질수지			50분	퀴즈() 요점정리(0) 토론() 과제() 기타()	2022. 01. 10- 2022. 01.25	
	3 차 시	에너지 수지(Conservation of Energy) - 에너지 종류			50분	퀴즈() 요점정리(0) 토론() 과제() 기타()	2022. 01. 10- 2022. 01.25	
	4 차 시	유체의 특성(Properties of Liquids) - 유체식품의 유변학			50분	퀴즈() 요점정리(0) 토론() 과제() 기타()	2022. 01. 10- 2022. 01.25	
	5 차 시	흐름의 특성(Flow Characteristics) - 유체의 저장과 모양			50분	퀴즈() 요점정리(0) 토론() 과제() 기타()	2022. 01. 10- 2022. 01.25	
	6 차 시	기계적 에너지 수지(Mechanical Energy Balance) -유체동역학			50분	퀴즈() 요점정리(0) 토론() 과제() 기타()	2022. 01. 10- 2022. 01.25	
	7 차 시	Mechanical Energy Balance and Thermal Properties of Food -유체의 마찰손실과 공동화			50분	퀴즈() 요점정리(0) 토론() 과제() 기타()	2022. 01. 10- 2022. 01.25	
	8 차 시	열전달(Heat Transfer) - 전도(Conduction Heat Transfer)			50분	퀴즈() 요점정리(0) 토론() 과제() 기타()	2022. 01. 10- 2022. 01.25	

수 업 내 용 / 콘 텐 츠 내 용	9 차 시	열전달(Heat Transfer) - 대류(Convection Heat Transfer)	50분	퀴즈() 요점정리(O) 토론() 과제() 기타()	2022. 01. 10- 2022. 01.25
	10 차 시	열전달(Heat Transfer) - 복사(Radation Heat Transfer) - 총괄열전달 계수	50분	퀴즈() 요점정리(O) 토론() 과제() 기타()	2022. 01. 10- 2022. 01.25
	11 차 시	증발(Evaporation)과 농축(Condensation) 수지 (balance) - 식품 농축	50분	퀴즈() 요점정리(O) 토론() 과제() 기타()	2022. 01. 10- 2022. 01.25
	12 차 시	식품건조(Food dehydration) - 건조종류 - 건조에 따른 공학적 변화	50분	퀴즈() 요점정리(O) 토론() 과제() 기타()	2022. 01. 10- 2022. 01.25
	13 차 시	건조와 공기습도(Phychrometrics) - 건조시 습도와의 관계	50분	퀴즈() 요점정리(O) 토론() 과제() 기타()	2022. 01. 10- 2022. 01.25
	14 차 시			퀴즈() 요점정리() 토론() 과제() 기타()	
	15 차 시			퀴즈() 요점정리() 토론() 과제() 기타()	
기타 전달 사항					
2022 년 11 월 25 일					
소 속: 식품영양식품공학부					
서명(사인) 또는 날인: 이 상 현 					